

# Produtores agrícolas se reúnem na Secretaria do Agronegócio

DA REDAÇÃO

Produtores rurais de Dracena acompanharam na tarde de sexta-feira, 1º, palestras gratuitas, na sede da CATI Regional local e Secretaria do Agronegócio.

Os temas tratados foram Inovação e Incentivo para a Criação do Bicho da Seda; Informativos sobre Devolução de Embalagens de Agrotóxicos e Cadastro Ambiental Rural (CAR).

O prefeito André Lemos participou da abertura ao lado da secretária do Agronegócio Márcia Roberta de Freitas e demais integrantes da equipe e fez uso da palavra. "Sabemos da



Cedida Prefeitura de Dracena

Produtores rurais de Dracena acompanharam palestras gratuitas, na sede da CATI Regional

importância do agronegócio para a cidade, por isso, criamos a secretaria. Estamos dando um foco maior ao agro, para que possamos retirar do campo riquezas,

geração de renda, criar novas vagas de trabalho e fazer a cidade crescer".

O chefe do executivo convidou os produtores a estarem sempre juntos

da administração municipal, com o objetivo de criar um diálogo e promover ações em parceria.

## CULINÁRIA

### NHOQUE DOCE DE BANANA-DA-TERRA



#### INGREDIENTES

- 1- 3 bananas-da-terra
- 2- 200 g de doce de leite
- 4- 3- 1 xícara de farinha de trigo
- 5- 50 g de manteiga
- 6- 2 xícaras de leite
- 7- 1 xícara de chocolate em pó

#### MODO DE PREPARO

- 1- Coloque as bananas em um refratário e cubra com papel alumínio.
- 2- Leve ao forno preaquecido a 180° C por 45 minutos.
- 3- Descasque as bananas assadas e coloque em um processador com o doce de leite e a farinha de trigo. Bata até virar uma massa homogênea

e reserve.

4- Polvilhe um pouco de farinha sobre uma superfície, pegue a massa, corte ao meio e faça um enroladinho comprido. Corte pedaços de dois dedos de espessura.

5- Amasse levemente os pedacinhos de nhoque com um garfo.

6- Em uma frigideira, derreta a manteiga e coloque os nhoques para fritar até dourar.

7- Em uma panela, coloque o leite com o chocolate e ferva até ficar em ponto de calda.

8- Coloque os nhoques em um prato e despeje essa calda por cima. Para finalizar, polvilhe com o coco ralado.